

Ingrediënten voor 4 personen

2 el. bloem, zout, peper, 500 gram biefstuk of bieflapjes, in reepjes, 50 gram boter, 1 ui, in halve ringen, 1 el. tomatenpuree, 3 el wodka, 2,5 dl. crem fraiche, fijngehakte peterselie

**Tijd:** 20-30 min.  
**Keuken:** Russisch  
**Smaak:** Zacht en romig  
**Gang:** Hoofdgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Boeuf Stroganoff

Het stoofgerecht dat zijn naam dankt aan de Russische graaf Alexander Stroganoff

### Bereidingswijze

Bloem, zout en peper mengen, vlees door mengsel halen. Boter verhitten. Ui lichtbruin fruiten. Vlees toevoegen en ca. 5 minuten roerbakken. Wodka erover gieten en alcohol even laten verdampen. Vlees uit pan scheppen. Tomatenpuree en creme fraiche in pan doen. Al roerende laten inkoken tot lichtgebonden saus. Zout en peper toevoegen. Vlees en uien in saus verwarmen (vlees moet rose blijven). Bestrooien met peterselie.